

MÁQUINA DE PAN

MODELO: ZHC1000



MANUAL DE INSTRUCCIONES

Le agradecemos su confianza por haber elegido un producto ZEPHIR.

Por favor, lea cuidadosamente la información contenida en este manual, ya que le ayudará a sacar el máximo provecho de las características de este dispositivo.

Si necesita ponerse en contacto con el Servicio Técnico de Asistencia ZEPHIR, indique siempre el modelo que figura en la etiqueta en la parte posterior del aparato y el motivo de la solicitud de asistencia técnica: de esta manera seremos capaces de prestar una asistencia más rápida y efectiva.

El contenido de este manual cubre la operación y mantenimiento de este equipo así que por favor manténgalo cerca para su posterior consulta.

Sinceramente
Westim SpA

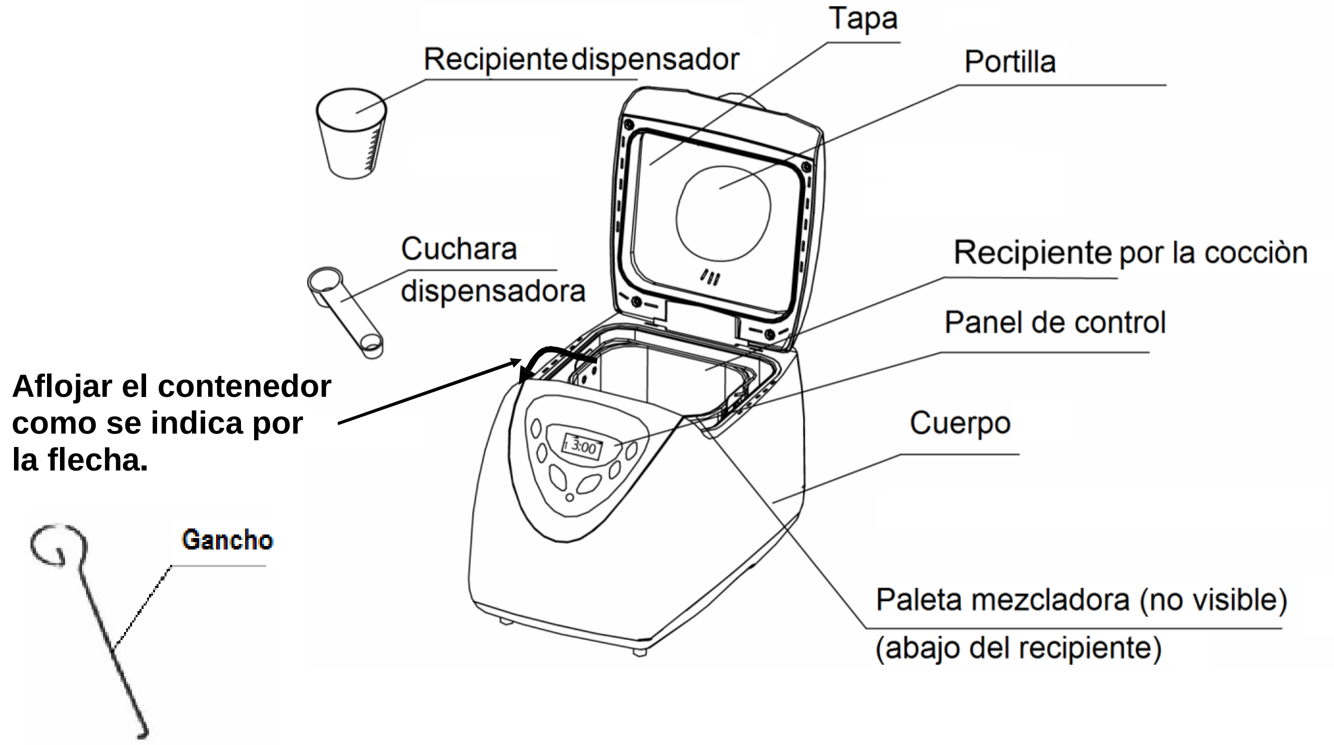
Lea atentamente este manual antes de usar y conservar para futuras referencias

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD:

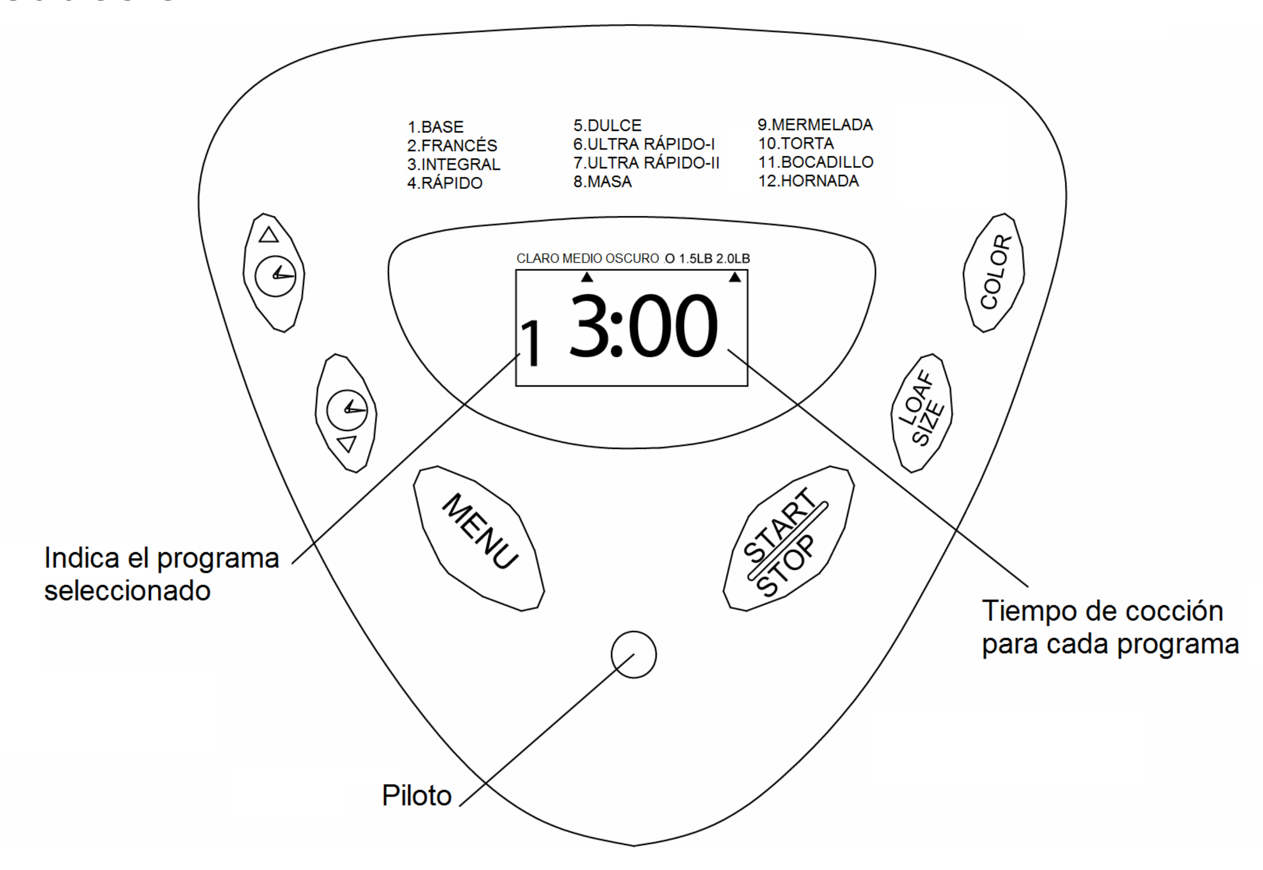
Antes de utilizar este electrodoméstico, siga las precauciones básicas:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Antes del uso, compruebe que la tensión de salida de la pared coincide con la indicada en la placa de la unidad.
3. Un dispositivo con un cable o enchufe dañado o presente un mal funcionamiento, o si se ha caído o dañado de alguna manera, no se debe utilizar. Lleve el aparato al fabricante o a un agente de servicio del centro autorizado más cercano para la reparaciòn .
4. No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
5. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o la estructura en agua u otros líquidos.
6. Desconecte el enchufe de la red eléctrica cuando el aparato no esté en uso, antes de añadir o retirar alguna pieza, y antes de limpiarlo.
7. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o se cuelgue de las superficies calientes.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.
9. Se necesita supervisar el dispositivo si se utiliza cerca de niños o personas con discapacidad.
10. No lo coloque sobre o cerca de un gas o placas eléctricas, o en hornos calientes.
11. No toque las piezas mòviles del aparato durante la cocción.
12. No encienda la unidad sin haber conectado el recipiente para cocinar con los ingredientes.
13. No golpee sobre o al lado del contenedor para extraerlo, esto podría dañarlo.
14. Hojas de metal u otros materiales no se pueden colocar en la máquina de pan, ya que podría causar un incendio o un cortocircuito.
15. No cubra la máquina de pan con un paño u otro tipo de material, el calor y el vapor debe ser capaz de drenar libremente. Podría ser un peligro de incendio si el aparato está cubierto o si entra en contacto con materias combustibles .
16. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o quienes no tengan experiencia o conocimiento del producto, a menos que estén supervisados por personas capaces.
17. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con esta unidad.
18. No utilice el aparato para fines distintos de aquellos para los que fue diseñado.
19. No usar en exteriores.
20. Guarde estas instrucciones.

Sólo para uso doméstico
Conozca su máquina de pan



Introducción



DESPUÉS DE CONEXIÓN A UNA ALIMENTACIÓN

Cuando la máquina de pan está conectado a una toma de corriente, se oye un pitido y después de un corto período de tiempo "3:00" aparecerá en la pantalla. Pero los dos puntos entre "3" y "00" no parpadean continuamente. La flecha apuntará a **2.0LB** y **MEDIO**. Se trata de el ajuste básico.

START / STOP

Para iniciar o detener el programa de cocción seleccionado.
Para iniciar el programa, pulse una vez el botòn "**START / STOP**".
Se escuchará un pitido corto, los dos puntos de tiempo en la pantalla empezará a parpadear y el indicador luminoso se enciende, el programa se iniciará. Después de iniciar el programa, todos los demás botones están desactivados, excepto la tecla "**START / STOP**".
Para parar el programa, presione el botón "**START** / **STOP**" durante unos 3 segundos hasta que el timbre no confirmará que el programa ha sido terminado. Esta característica ayudará a evitar la interrupción involuntaria de la operación del programa.

MENÚ

Se utiliza para ajustar los diferentes programas. Cada vez que lo pulse (acompañado de una señal corta), el programa variará. Al pulsar el botón de forma continua, aparecerá uno tras otro los 12 ajustes en la pantalla LCD Seleccione el programa deseado. 12 Las funciones del menú se explican a continuación.

1. **Base**: masa, levadura y cocciòn de pan. Puedes añadir ingredientes para dar sabor.
2. **Francés**: masa, levadura y cocciòn con el tiempo de levadura más largo. El pan horneado por este menú tendrá una corteza más crujiente y una composición más ligera.
3. **Integral**: masa, levadura y cocciòn de pan integral. Este ajuste tiene un periodo de calentamiento largo para permitir que el trigo absorba agua y se expande. Le recomendamos que no utilice el comienzo retrasado, podría afectar el resultado final.
4. **Rápido**: masa, levadura y cocciòn de pan con bicarbonato o levadura en polvo. El pan horneado con este menú es normalmente de tamaño pequeño con una consistencia densa.
5. **Dulce**: masa, levadura y cocciòn de pan dulce. Para hornear el pan crujiente y dulce.
6. **Ultrarápido -I**: masa, levadura y cocciòn de pan de 1.5LB en el minor tiempo. Normalmente, el pan es más pequeño y crudo en comparación con el pan preparado con el ajuste **Rapido**.
7. **Ultrarápido -II**: como arriba, pero aplicable a pan de 2.0LB.
8. **Masa**: masa y levadura, sin cocciòn. Retire la masa y modele para hacer bocadillos, pizza, pan al vapor, ecc.
9. **Mermelada**: para hervir mermeladas y conservas de fruta.

10. **Torta**: masa, levadura y cocciòn, levadura con bicarbonato o polvo.
11. **Bocadillo**: masa, levadura y cocciòn de bocadillos. Para hornear pan con una textura ligera y una corteza más delgada.
12. **Cocciòn**: solo cocciòn, sin masa o levadura. También se utiliza para aumentar el tiempo de cocción de los ajustes seleccionados.

COLOR
Con este botón se puede seleccionar el color de la corteza, **CLARO**, **MEDIO** u **OSCURO**. Presione este botón para seleccionar el color deseado.

LOAF SIZE (TAMAÑO DEL PAN)
Presione este botón para seleccionar el tamaño del pan. El tiempo total de funcionamiento puede variar dependiendo de los diferentes tamaños de pan.

RETRASO (TIEMPO + o **TIEMPO -**)
Si desea que el aparato no empeze a trabajar de inmediato, puede usar este botón para retrasar la hora de inicio.

Puede seleccionar el tiempo hasta que el pan esté listo, pulsando " "o " ". El periodo de retraso debe incluir el período de cocción de un programa. Una vez finalizado el período de retardo, puede servir el pan caliente.
Primero, seleccione el programa y las temperaturas de cocción, luego pulse

" "o " " para aumentar o diminuir el tiempo de retraso con el aumento de 10 minutos. El tiempo maximo de retraso es de 13 horas. **Ejemplo**: Son ahora las 8:30 pm, y desea que el pan esté listo para la mañana siguiente a las 7, es decir, 10 horas y 30 minutos. Seleccione el menú, el color, y el

tamaño y pulse "" o " para agregar el tiempo hasta las 10:30 aparece en la pantalla LCD. A continuación, pulse el botón **START / STOP** para activar este retraso en el programa. Usted verá un punto parpadeante y la pantalla **LCD** se cuenta regresiva del tiempo restante. A las 7:00 de la mañana tendrás pan fresco, si no quieres sacar el pan de inmediato, la función de mantenimiento de calor funcionará durante un periodo de 1 hora.
Nota: Para cocinar con la función de inicio con retraso, no utilice ingredientes perecederos como huevos, leche fresca, frutas, cebollas, etc.

MANTENIMIENTO DE CALOR
El pan se puede mantener automáticamente caliente durante 60 minutos después de la cocción. Si quieres sacar el pan, detener el programa pulsando el botón **START / STOP**.

MEMORIA
Si el cable de alimentación se desconecta durante la cocción del pan, el proceso de cocción se reanudará de forma automática a los 15 minutos, sin tener que pulsar el botón Start / Stop. Si el período de desconexión supera los 15 minutos, la memoria no se mantendrá y será necesario que la unidad se reinicie, pero si usted todavía está en la etapa de la masa durante la desconexión, se puede pulsar el botón "**START / STOP**" para reanudar el programa de principio.

AMBIENTE
El dispositivo es capaz de operar independientemente de la temperatura exterior, pero el tamaño del pan puede variar cuando se cocina en una habitación muy caliente o en un muy frío. Se recomienda utilizar en una habitación donde la temperatura está entre 15°C y 34°C.

ALERTAS EN LA PANTALLA:
1. Si después de iniciar el programa, la pantalla muestra "**H:HH**" (véase la fig. 1), significa que la temperatura en el interior es aún demasiado alta. El programa debe ser detenido. Abra la tapa y deje que la máquina se enfríe por 10/20 minutos.
2. Si después de presionar el botón **START** / **STOP**, la pantalla muestra "**E:EE**" (véase la fig.2), significa que el sensor de temperatura no está conectado, el sensor debe ser revisado cuidadosamente por un valuador autorizado.

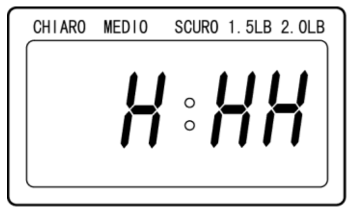


Figura 1

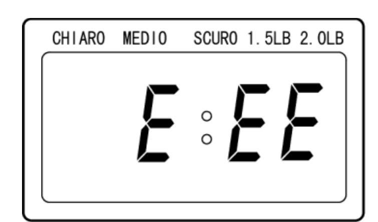


Figura 2

PRIMER USO
1. Verifique todas las piezas y accesorios y no están dañados.
2. Limpie todas las partes que se refieren a la sección "**Limpieza y Mantenimiento**".
3. Seleccione el modo de cocción deseado y hornear con el contenedor vacío durante unos 10 minutos. Después de que se haya enfriado, vuelva a limpiarla.
4. Seque todas las piezas antes del montaje, la unidad está lista para su uso.

Cómo hacer el pan

1. Coloque el recipiente para cocinar en su lugar, gire hacia la derecha hasta que quede fijo en la posición correcta. Coloque la pala mezcladora en el eje motor. Gire la pala mezcladora hacia la derecha hasta que encaje en su lugar. Es aconsejable rellenar los agujeros con la margarina resistente al calor antes de colocar la pala, esto evitará que se peguen masa y pala, por lo que es fácil de sacar el pan de la misma.
2. Coloque los ingredientes en el recipiente. Siga el orden mencionado en la receta. Normalmente, el agua o líquidos deben añadirse en primer lugar, a continuación, agregar el azúcar, la sal y la harina; siempre añadir la levadura o la levadura en polvo como el último ingrediente. Si la masa es espesa, con grandes porciones de centeno o el trigo, es posible que desee invertir el orden de los ingredientes, es decir, primero inserte la levadora secay harina, y luego el líquido para lograr una mezcla óptima.
3. Con el dedo, hacer una pequeña incisión en un lado de la harina. Añadir la levadura en la superficie de juego. Asegúrese de que no está en contacto con los ingredientes líquidos o con la sal.
4. Cierre la tapa con cuidado, y conecte el cable de alimentación a una toma de corriente de la pared.
5. Pulse el botón **Menú** para seleccionar el programa deseado.
6. Pulse el botón **COLOR** para seleccionar el color dorado deseado.
7. Pulse el botón **LOAF SIZE** para seleccionar el tamaño deseado (1.5LB o 2.0LB).
8. Ajustar el tiempo de retraso pulsando los botones " "o " ". Este paso se puede omitir si desea iniciar la máquina de pan inmediatamente. Presione el botón **START / STOP** para comenzar.
9. Durante la operación de programas **BASE**, **FRANCES, INTEGRAL, DULCE, BOCADILLOS**, se oye un pitido largo. Esto indica que es necesario agregar los ingredientes. Abra la tapa y agregar algunos ingredientes. Es posible que el vapor escape a través de las ranuras de la tapa durante la fase de cocción. Esto es normal.
10. Cuando se haya completado el proceso se escuchará 10 pitidos. Es posible presionar el botón **START / STOP** durante unos 3-5 segundos para detener el proceso y sacar el pan. Abra la tapa y agarrar el mango de la sartén usando las agarraderas. Gire el recipiente en un sentido anti-horario, tire y tire suavemente el envase.
11. Utilice una espátula antiadherente para hacer palanca suavemente los bordes del pan de la sartén.

Por favor, tenga en cuenta: el recipiente y el pan pueden estar muy calientes! Siempre tenga cuidado y use guantes para el horno.

12. Gire el recipiente sobre una superficie limpia y agítelo suavemente para liberar el pan.
13. Retire con cuidado el pan de la sartén y deje que se enfríe durante unos 20 minutos antes de cortar.
14. Si se deja la habitación o no se pulsa el botón **START / STOP** después de la cocción, el pan se mantendrá automáticamente cálido durante 1 hora.
15. Cuando no esté en uso o al final del programa, desconecte el enchufe de la toma de corriente.

Nota: Antes de cortar el pan, utilice el gancho para retirar la hoja oculta en la masa de pan. El pan está caliente, no use las manos para quitar la pala de amasar.

Introducción Especial

1. Pan de cocción rápida

El pan de cocción rápida se hace con el polvo de hornear y bicarbonato de sodio, que se activa por el calor y el líquido. Para un gran pan de cocción rápida, se recomienda colocar todos los líquidos en la parte inferior del recipiente de cocción, y los ingredientes secos anteriores. Durante la mezcla inicial de la masa de pan de cocción rápida y los ingredientes secos pueden acumularse en las esquinas del recipiente, puede ser necesario para ayudar a la máquina para mezclar para evitar la acumulación de harina. Si este fuera el caso, use una espátula de goma.

2. Programa ultra ràpido

La máquina de pan es capaz de hornear pan en 1 hora con el programa ultra rápido. Estos 2 ajustes pueden hacer pan en 58 minutos, la textura del pan es un poco más densa. Ultra rapido I se utiliza para hacer pan de 1.5LB mientras Ultra rapido II para 2.0LB. El agua utilizada debe estar entre 48-50 ℃, es necesario utilizar un termómetro de cocina para medir la temperatura. La temperatura del agua es muy importante para el éxito de la cocción. Si la temperatura del agua es demasiado baja, el pan no aumentará como debería si la temperatura del agua es demasiado alto va a destruir la función de la levadura antes de que pueda hacer que el pan crezca, por lo que también en este caso afecta el éxito de la cocción.

Limpieza y mantenimiento

Desconecte el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

1. Recipiente por la cocciòn: frotar dentro y por fuera con un paño húmed. No utilice agentes agresivos o abrasivos, podría afectar a la capa antiadherente. El recipiente debe estar completamente seco antes de colocarlo de nuevo en la màquina.

2. Paleta mezcladora: si està difícil quitar la barra desde el eje de la masa, llenar el recipiente con agua caliente y luego deje en remojo durante unos 30 minutos. La paleta puede entonces ser retirada fácilmente para ser limpiado. Limpiar a fondo la hoja con un paño de algodón húmedo. Tenga en cuenta que el contenedor es la bola de masa se lavan tanto en el lavavajillas.
3. Tapa y portilla: limpiar la cubierta interior y el exterior con un paño húmedo.
4. Cuerpo: limpie con cuidado la superficie exterior de la estructura con un paño húmedo. No use limpiadores abrasivos, pueden perjudicar el brillo de la superficie. No lo sumerja en agua para limpiar la estructura.
5. Antes de guardar la máquina de pan, asegúrese de que esté completamente frío, que esté limpio y seco, ponga la mezcla de la cuchara y la cuchara en una bandeja y asegúrese de que la tapa está cerrada.

Ingredientes para hacer pan

1. Harina para el pan

   La harina para el pan tiene un alto contenido de gluten (por lo tanto también puede ser llamado harina de alto contenido de gluten que contiene muchas proteínas), tiene una buena elasticidad y es capaz de mantener la consistencia del pan después de que se leudado. La cantidad de gluten es mayor que la contenida en la harina común, entonces se puede utilizar para hacer pan de gran tamaño y con mejores fibras internas. La harina para el pan es el ingrediente más importante para la fabricación de pan.

2. Harina normal

   La harina simple consiste en una mezcla de trigos blandos y duros elegido y es adecuada para la preparaciòn rápida de pan o dulces.

3. Harina integral

   La harina de trigo entero está hecho de trigo molido, contiene cáscara de trigo y el gluten de la harina de trigo es más alto y más nutritivo que la harina común. El pan hecho con harina de trigo integral es normalmente pequeño. Así que muchas recetas suelen combinar la harina y la harina integral por pan para obtener mejores resultados.

4. Harina de trigo negro

   La harina de trigo negro, también llamado "harina cruda", es un tipo de harina con mucha fibra, como la harina de trigo integral. Para obtener pan grande después de la levadura se debe utilizar en combinación con grandes cantidades de harina para el pan.

5. Levadura para tortas

   El pastel de levadura está hecho de trigo blando o de trigo con los agregados de baja proteína, y se utiliza especialmente para hacer las empanadas. Los diferentes tipos de harina pueden parecer lo mismo, en realidad, la levadura o

la capacidad de absorción de las diferentes harinas difiere en gran medida de las áreas de fermentación, el modo de fermentación, para el proceso de molienda y para el almacenamiento. se puede elegir en las harinas de supermercados locales con diferentes marcas para probar, gusto y comparar, a continuación, seleccionar la que producirá el mejor resultado en función de su experiencia y el gusto.

6. Harina de trigo y avena

La harina de trigo y harina de avena se hacen de trigo y avena de tierra, respectivamente, son los dos ingredientes adicionales para hacer pan, cruda, y se utilizan para mejorar el sabor y la textura del pan.

7. Azucàr

El azúcar es un ingrediente muy importante para dar sabor y color al pan dulce. Ayuda a la levadura en su función. El azúcar blanco se utiliza mucho. El azúcar moreno, azúcar en polvo o azúcar de caña podrían ser utilizados para necesidades especiales.

8. Levadura

La levadura realiza el proceso de fermentación de la masa, a continuación, produce dióxido de carbono, mediante la expansión del pan y hacer las fibras blando en el interior. Sin embargo, la levadura necesita hidratos de carbono en azúcar y harina como alimento.

1 Cucharilla de levadora seca =3/4 cucharillas de levadura instantanea

5 Cucharillas de levadora seca =1 cucharilla de levadura instantanea

2 Cucharillas de levadora seca =1.5 cucharilla de levadura instantanea

La levadura se debe almacenar en el refrigerador, ya que puede ser alterado por las altas temperaturas, antes de su uso, compruebe la fecha y la expiración de la levadura. Guarde en el refrigerador tan pronto como sea posible después de cada uso. Por lo general, la falla es causada por fermentación de la levadura no está funcionando.

Los siguientes puntos le ayudarán a entender si la levadura es fresca y activa o no.

（1）Vierta 1/2 taza de agua tibia (45-50°C) en el recipiente de medición.

（2）Vierta 1 cucharilla de azúcar blanco en el recipiente y gire el dispensador, añadir 2 cucharillas de levadura sobre el agua.

（3）Coloque el recipiente dispensador en un lugar cálido durante unos 10 minutos. No mezcle el agua.

（4）La espuma será equivalente a 1 taza. De lo contrario, la levadura es inactiva o ineficaz.

9. Sal

La sal es necesaria para mejorar el sabor del pan y del color de la corteza. Pero la sal también puede causar la levadura para que funcione correctamente. No utilice demasiada sal en la receta. Si lo desea, también se puede hacer sin la sal. El pan será más grande y sin sal.

10. Huevos
    Los huevos pueden mejorar la textura del pan, por lo que es más nutritivo y grande, añadir los huevos a la harina de pan especial.
    Aunque su utilización deberán estar sin cáscara y agitar uniformemente.
11. Grasa, mantequilla e aceite vegetal
    La grasa hace que el pan suave y prolonga la vida útil. La mantequilla tomada desde el refrigerador debe ser disuelto o se corta en trozos pequeños antes de su uso, de manera que es fácil de mezclar uniformemente.
12. Levadura en polvo
    La levadura en polvor se utiliza principalmente para hornear pan y pasteles con programa ultra rápido. Él no necesita un largo tiempo de subida y produce burbujas de gas que forma y crea la textura del pan suave utilizando principios químicos.
13. Carbonato de sodio
    Sigue los mismos principios descritos anteriormente. También se puede utilizar en combinación con bicarbonato de sodio.
14. Agua y otros liquidos
    El agua es un ingrediente esencial para la fabricación de pan. La temperatura del agua debe ser generalmente entre 20°C y 25°C. Pero para un levantamiento más rápido, para hacer pan ultra rápida, la temperatura del agua debe estar entre 45-50°C. El agua puede ser sustituida por leche o agua fresca mezclada con un polvo de leche 2%, lo que puede mejorar el sabor del pan y el color de la corteza. Algunas recetas afirman que el jugo mejora el sabor del pan, por ejemplo:. El jugo de manzana, jugo de naranja, jugo de limón, etc.

Peso de los ingredientes

Una cosa importante para hacer un buen pan es usar la cantidad correcta de ingredientes.
Se recomienda encarecidamente utilizar el recipiente de medición, la cuchara de medición para obtener una cantidad exacta, de lo contrario afecta el resultado del pan.

1. Pesaje de los ingredientes líquidos
   Agua, leche o solución fresca latte en polvo se medirá por el recipiente de medición. Mire la cuchara dosificadora en posición horizontal. Al medir el aceite u otros ingredientes, limpie a fondo la pala.

2.Midar los ingredientes secos
   El ingrediente polvo debe mantenerse en condiciones naturales y suelta, nivelando el pico de la copa para asegurar una medición exacta.

3. Secuencia de ingredientes

La secuencia de los ingredientes debe corresponder generalmente a los ingredientes líquidos, huevos, sal y polvo de leche etc. Cuando se introducen los ingredientes, la harina no debe estar completamente humectada por el líquido. La levadura se concede únicamente en la harina seca. En particular, la levadura no debe entrar en contacto con la sal. Después de la harina se amasa bien, una señal sonora le avisará para verter los ingredientes de fruta en la masa. Si se añaden demasiado pronto los ingredientes de fruta el sabor se reducirá después de un largo período de masa. Cuando se utiliza el inicio diferido, para empezar después de un largo período de tiempo, no agregue frutas o ingredientes perecederos como huevos.

Guía de solución de problemas

N°	Problema	Causa	Solución
1	Hay humo proveniente de las ranuras de ventilación durante la cocción	Algunos ingredientes se adhieren al elemento calefactor o en sus cercanías, en el primer uso, espolvorear la superficie del aceite	Desenchufe la máquina y limpiar el elemento de calefacción, pero tenga cuidado de no quemarse
2	El pan se hunde en el medio y la corteza inferior es demasiado grueso	Mantenga el pan caliente y dejar el pan en el recipiente durante un largo periodo con el fin de absorber el agua	Retire el pan para no mantenerlo caliente
3	Es muy difícil de quitar el pan	La masa se pega al árbol en el contenedor	Después de quitar el pan, vierta agua caliente en el tazón de la batidora y remojo durante 10 minutos, luego retírelo y límpielo.
4	Los ingredientes no se mezclan uniformemente y la cocción no es exitosa	1. El procedimiento seleccionado es incorrecto	Selezionare la giusta procedura.
		2. Después el encendido, pulse el botón de **START / STOP** y el procedimiento toma un descanso	Mezclar los ingredientes y repetir si el periodo de masa es demasiado largo
		3. Después del encendido, la apertura de la tapa varias veces, el pan es seco, el color de la corteza es de color marrón	No abra la tapa después de la última sublevación
		4. La resistencia de la masa es demasiado fuerte y el mezclador no es capaz de girar y mezclar adecuadamente	Compruebe que el orificio de la mesa de mezclas, retire el recipiente y ejecutar sin carga, si no funciona correctamente, póngase en contacto con un agente de servicio
5	La pantalla muestra “H:HH” después de presionar el botón "**Start / Stop”**	La temperatura interior es demasiado alta para hacer el pan.	Pulse el botón "**Start / Stop**" y desconecte la alimentación y luego retire el recipiente y abra la tapa para que se enfríe
6	Se puede oír el ruido del motor, pero la masa no se mezcla	El vaso no está conectado correctamente o que la masa es demasiado para ser mezclado	Asegúrese de que el contenedor esté asegurado correctamente y que la masa se ha hecho de acuerdo con la receta y se midieron con precisión los ingredientes
7	El tamaño del pan es tan grande que la tapa no se cerrará	La cantidad de levadura, harina o agua es demasiado o la temperatura ambiente es demasiado alta	Compruebe los factores antes mencionados, reduzca la cantidad correspondiente a las causas
8	El tamaño del pan es tan pequeña que el pan no se eleva	No existe una levadura o la cantidad de levadura no es suficiente, también la levadura no podrá funcionar adecuadamente porque la temperatura del agua es demasiado alto o la levadura se mezcla con sal	Compruebe la cantidad y el rendimiento de la levadura
9	La masa es demasiado y sale del recipiente	La cantidad de líquido es demasiado y hace que la masa suave y levadura excesiva.	Reduzca la cantidad de líquidos y mejorar la consistencia de la masa
10	El pan se derrumba en la parte central durante la	1. La harina utilizada no es lo suficientemente fuerte y por lo tanto capaz de hacer subir la masa	Utilice la harina para el pan o el polvo fuerte

	cocción	2. La velocidad de la levadura es demasiado rápida o la temperatura es demasiado alta	Los ingredientes se deben utilizar a temperatura ambiente
		3. El exceso de agua hace que la masa demasiado húmeda y suave.	Dependiendo de la capacidad de absorber agua, ajustar la cantidad de agua de la receta
11	El pan es muy pesado y la textura es demasiado densa	1. Demasiada harina o muy poca agua	Reducir o aumentar la harina agua
		2. Demasiados o demasiados ingredientes frutales harina de trigo integral	Reducir la cantidad de ingredientes correspondientes y aumentar la levadura
12	Las partes centrales están vacías después de cortar el pan	1. El exceso de agua o la ausencia de la sal	Reducir controlar apropiadamente el agua y la sal
		2.La temperatura de agua es demasiado caliente	Compruebe la temperatura del agua
13	La superficie del pan se adhiere al polvo seco	1. Componentes con alto contenido de gluten en el pan y plátanos como mantequilla ecc.	Limpie la masa cuando se mezcla con la manos
		2. No se pueden mezclar adecuadamente la presencia de un poco de agua	Compruebe el agua y la parte mecánica del dispositivo
14	La corteza es muy gruesa y el color demasiado oscuro al hacer pasteles o alimentos con mucha azúcar	Diferentes recetas o ingredientes tienen un gran efecto en la preparación del pan, el color de llegar a ser muy oscuro debido a un exceso de azúcar	Si el color del pan es demasiado oscura para un uso excesivo de azúcar, pulse **START / STOP** para apagar 5-10min antes, tire de él después de mantenerlo caliente durante 20 minutos sin necesidad de abrir la tapa

RECETARIO PARA LA MÁQUINA DE PAN

1 vaso =250 ml
1 cuchara=15 ml
1 paquete de levadura seca = 8g

1 cucharilla = 3 cucchiaini
1 cucharilla = 5ml

1.Pan Blanco

TAMAÑO PAN	1.5LB	2.0LB
Agua	250ml	300ml
Sal	1.5 cucharilla	2 cucharilla
Azúcar	2 cuchara	2.5 cuchara
Sémola de trigo duro	120g	150g
Harina	270g	350g
Levadura seca	1 1/4 cucharilla	1 1/2 cucharilla
Aceite	2 cuchara	2 1/2 cuchara

Programa: FRANCÉS

2.Pane con noci e uva passa

Consejo: Añadir las pasas y las nueces después del pitido durante la segunda fase de la masa.

TAMAÑO PAN	1.5LB	2.0LB
Agua o leche	250ml	330ml
Margarina	2 cuchara	21/2 cuchara
Sal	1 1/2 cucharilla	2 cucharilla
Azucar	2 cucharilla	2 1/2cuchara
Harina	450g	520g
Levadura seca	1 1/5 cucharilla	1 1/2 cucharilla
Pasas	50g	75g
Nueces trituradas	30g	40g

Programa: BASE

3.Pan blanco comun

TAMAÑO PAN	1.5LB	2.0LB
Leche	280gml	330ml
Margarina o mantequilla	1 1/2cuchara	2 cuchara
Sal	1 cucharilla	1 cucharilla
Azúcar	2 cuchara	3 cuchara
Harina pan comun	380g	510g
Levadora seca	1 cucharilla	1cucharilla

Programa: BASE

4.Pan integral

TAMAÑO PAN	1.5LB	2.0LB
Agua	250ml	320ml
Margarina o mantequilla	11 /2cuchara	2 cuchara
Sal	1 cucharilla	1 cucharilla
Azúcar	1 cucharilla	1 cucharilla
Harina de pan	200g	260g
Harina trigo integral	200g 260g	Azúcar
Levadora seca	1cucharilla	1 1/4cucharilla

Programa: TRIGO INTEGRAL

5. Pan Blanco Tradicional

TAMAÑO PAN	1.5LB	2.0LB
Agua	50ml	330m
Margarina	1 cucharilla	1 1/2 cuchara
Sal	1 cucharilla	1 3/4 cucharilla
Leche en polvo	1 1/2 cuchara	2 cuchara
Azúcar	1 1/2 cuchara	2 cuchara
Harina	450g	520g
Levadura seca	1 1/4 cucharilla	1 1/2 cucharilla

Programa: BASE

6. Pan blanco italiano

TAMAÑO PAN	1.5LB	2.0LB
Agua	220ml	280ml
Sal	1 cucharilla	1 cucharilla
Margarina	2 1/2cuchara	3 cuchara
Azucar	2 1/2 cucharilla	3 cucharilla
Harina	300g	400g
Sémola	80g	100g
Levadura seca	1 1/2 cuchara	1 3/4 cucharilla

Programa: BOCADILLO

7. Pan dulce

TAMAÑO PAN	1.5LB	2.0LB
Leche fresco	210ml	230ml
Margarina o mantequilla	11/2cuchara	2cuchara
Huevos	1	2
Sal	1 cucharilla	1 cucharilla
Miel	1 1/2 cuchara	2cuchara
Azúcar	3 cuchara	4 cuchara
Harina	450g	520g
Levadora seca	1cucharilla	1 1/4cucharilla

Programa: DULCE

8. Pan de patatas

TAMAÑO PAN	1.5LB	2.0LB
Agua o Leche	170ml	230ml
Margarina o mantequilla	1 1/2 cuchara	2cuchara
Huevos	1	1
Patatas hervidas trituradas	120g	150g
Sal	1cucharilla	11/2 cucchiain
	2 cuchara	3 cuchara
Harina de pan	380g	460g
Levadora seca	1cucharilla 1	1/4cucharilla

Programa: BASE

9.Pan comun

TAMAÑO PAN	1.5LB	2.0LB
Harina comun		
Agua	240ml	310ml
Sal	1 cucharilla	1 cucharilla
Aceite	1 1/2 cuchara	2 cuchara
Harina de pan	380g	500g
Azúcar	3/4 cuchara	1 cuchara
Levadora seca	1 1/4 cucharilla	1 1/2 cucharilla

Programa: FRANCÉS

10.PAN IRLANDES

Mantequilla con Leche	220ml
Huevos	2
Aceite	2 cuchara
Harina	500g
Azucar	1/2vaso
Bicarbonato	1 cuchara
Sal	1/2 cucharilla
Pasas	1vaso

Programa: Rapido

11.Pan de arroz

TAMAÑO PAN	1.5LB	2.0LB
Agua de arroz cocido	230ml	300ml
Harina de pan	400g	520g
Peso trigo de arroz	35 g	50g
Azucar	3 cucharilla	4 cucharilla
Levadora seca	0.9 cucharilla	1 cucharilla
Aceite	1 cuchara	1 1/2 cuchara

Programa: BASE

12.Pan de zanahoria

TAMAÑO PAN	1.5LB	2.0LB
Agua	250ml	310ml
Mantequilla	1 1/2 cuchara	2 cuchara
Harina de pan	450g	520g
Zanahorias cortadas	56g	70g
Sal	1 cucharilla	1 cucharilla
Azúcar	2 cuchara	2 1/2 cuchara
Levadora seca	1 cucharilla	1 1/4 cucharilla

Programa: BASE

13. Pan ultra –rapido con pesto

TAMAÑO PAN	1.5LB	2.0LB
Agua, 48C o 110F(caldo)	270ml	340ml
Pesto preparado	3 cuchara	1/2cup
en polvo	1 1/3 cuchara	2 cuchara
Azúcar	1/3 cuchara	2 cuchara
Sal	1/2 cucharilla	2/3 cucharilla
Harina de pan	380g	500g
Levadora seca	3 cucharilla	4 cucharilla

Programa: Ultra-rapido

15. Pane di trigo

TAMAÑO PAN	1.5LB	2.0LB
Agua	150ml	220ml
Azúcar	2 1/2 cuchara	3 cuchara
Sal	1 cucharilla	1 cucharilla
Mantequilla	1 1/2 cuchara	2 cuchara
Miel	1 cuchara	1 1/2 cuchara
Huevos	2	2
Harina de trigo duro	380g	500g
Levadora seca	2 1/2 cucharilla	4 cucharilla

Programa: INTEGRAL

16. PAN DE CEREALES

Leche	120ml
Huevos	3
Margarina o mantequilla	1/3vaso
Azucar	1/4vaso
Sal	1 cucharilla
Harina simple	350g
Harina de avena	140g
Levadora seca	5 cucharilla

Programa: Rapido

17. Pan de higos y nueces

TAMAÑO PAN	1.5LB	2.0LB
Agua	250ml	310ml
Harina de pan	330g	460g
Harina de centeno	75g	100g
Sal	1 cucharilla	1 cucharilla
Aceite	1	2
Higos secos	35g	50g
Nueces trituradas	35g	50g
Miel	1 cuchara	1[1]/2 cuchara
Levadora seca	1 1/4 cuchara	1 1/2 cuchara

Programa: BASE

18. Pan Frances Clasico

TAMAÑO PAN	1.5LB	2.0LB
Agua	230ml	300ml
Sal	1 cucharilla	11/3 cucharilla
Azúcar	3/4 cuchara	1 cuchara
Harina de pan	390g	500g
Levadora seca	11/4 cucharilla	1 1/2 cucharilla
Aceite	1 cuchara	2 cuchara

Programa: FRANCÉS

19.Pan ultra-rapido con queso y pimienta

TAMAÑO PAN	1.5LB	2.0LB
Agua, 48C o 110F(caliente)	230ml	300ml
Queso de cabra	40g	55g Leche
Leche en polvo	2 cuchara	3 cuchara
Sal	2/3 cucharilla	1 cucharilla
Azúcar	2 cuchara	3 cuchara
Pimienta negro	1 cuchara	1 1/3 cuchara
Harina de pan	410g	520g
Levadora seca	3 cucharilla	4 cucharilla
Aceite	cuchara	cuchara

Programa: Ultra-rapido

14. PAN CON NUECES Y ARÁNDANOS

TAMAÑO PAN	1.5LB	2.0LB
Leche	120ml	160ml
Huevos	2	2
Aceite de mantequilla	4 cuchara	5 cuchara
Azúcar	4 cuchara	5 cuchara
Sal	1 1/2 cucharilla	2 cucharilla
Cáscara de limón	3/4 cucharilla	1 cucharilla
Harina de pan	380g	500g
Nueces trituradas	40g	60g
Levadora seca	1 cucharilla	1 1/4 cucharilla

Programa: DULCE

21.PAN DE CANELA, PASAS Y NUECES

TAMAÑO PAN	1.5LB	2.0LB
Agua	220ml	270ml
Aceite	2 cuchara	3 cuchara
Cannella	3/4 cucharilla	1 cucharilla
Azúcar di canna	1 cuchara	1 1/3 cuchara
Pasas	60g	80g
Nueces	60g	80g
Sal	1 1/2 cucharilla	2 cucharilla
Harina de pan	350g	460g
Levadora seca	1 cucharilla	1 1/4 cucharilla

Programa: DULCE

22.BOCADILLO

TAMAÑO PAN	1.5LB	2.0LB
Agua	220ml	300ml
Margarina o mantequilla	1 1/2 cuchara	2 cuchara
Sal	1 1/2 cucharilla	2 cucharilla
Azúcar	1 cuchara	1 1/2 cuchara
Harina de pan	380g	500g
Levadora seca	1 1/4 cucharilla	1 1/2 cucharilla

Programa: BOCADILLO

20. PANE DOLCE

TAMAÑO PAN	1.5LB	2.0LB
Agua	120ml	190ml
Huevos	2	3
Aceite	2 cuchara	3 cuchara
Azúcar	2 cuchara	3 cuchara
Sal	1 1/2 cucharilla	2 cucharilla
Harina de pan	400g	520g
Pasas	50g	75g
Levadora seca	1 cucharilla	1 1/2 cucharilla

Programa: DULCE

23. PAN DE FIESTA

TAMAÑO PAN	1.5LB	2.0LB
Agua	100ml	120ml
Leche	140ml	180ml
Aceite	2 cuchara	3 cuchara
Sal	1 1/2 cucharilla	2 cucharilla
Azúcar	4 cuchara	5 cuchara
Harina de pan	380g	500g
Nueces trituradas	60g	80g
Levadora seca	1 1/2 cucharilla	1 3/4 cucharilla

Programa: DULCE

Italiano



Trattamento del dispositivo elettrico od elettronico a fine vita (Applicabile in tutti i paesi dell'Unione Europea e in quelli con sistema di raccolta differenziata)

Questo simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve invece essere consegnato ad un punto di raccolta appropriato per il riciclo di apparecchi elettrici ed elettronici. Assicurandovi che questo prodotto sia smaltito correttamente, voi contribuirete a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute che potrebbero altrimenti essere causate dal suo smaltimento inadeguato. Il riciclaggio dei materiali aiuta a conservare le risorse naturali. Per informazioni più dettagliate circa il riciclaggio di questo prodotto, potete contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti oppure il negozio dove l'avete acquistato.

Chiunque abbandona o cestina questo apparecchio e non lo riporta in un centro di raccolta differenziata per rifiuti elettrici-elettronici è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria prevista dalla normativa vigente in materia di smaltimento abusivo di rifiuti.

English



Disposal of old electrical & electronic equipment (Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems)

This symbol on the product or in its packaging indicates that this product shall not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The recycling of materials will help to conserve natural resources. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Français



Traitement des appareils électriques et électroniques en fin de vie (Applicable dans les pays de l'Union Européenne et aux autres pays européens disposant de systèmes de collecte sélective)

Ce symbole, apposé sur le produit ou sur son emballage, indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être remis à un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En s'assurant que ce produit est bien mis au rebus de manière appropriée, vous aiderez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine. Le recyclage des matériaux aidera à conserver les ressources naturelles. Pour toute information supplémentaire au sujet du recyclage de ce produit, vous pouvez contacter votre municipalité, votre déchetterie ou le magasin où vous avez achetez le produit.

Español



Tratamiento de los equipos eléctricos y electónnicos al final de su vida útil (Aplicable en la Unión Europea y en paises europeos con sistemas de recogida selectiva de residuos)

Este símbolo en su equipo o su embalaje indica que el presente producto no puede ser tratado como residuos domésticos normales, sino que deben entregarse en el correspondiente punto de recogida de equipos eléctricos y electrónicos. Asegurándose de que este producto es desechado correctamente, Ud. Está ayudando a prevenir las consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana que podrían derivarse de la incorrecta manipulación de este producto. El reciclaje de materiales ayuda a conservar las reservas naturales. Para recibir información detallada sobre el reciclaje de este producto, por favor, contacte con su ayuntamiento, su punto de recogida más cercano o el distribuidor donde adquirió el producto.

Deutsch



Entsorgung von gebrauchten elektrischen und elektronischen Geräten (Anzuwenden in den Ländern der Europäischen Union und anderen europäischen Ländern mit einem separaten Sammelsystem für diese Geräte)

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Materialrecycling hilft den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer Gemeinde, den Kommunalen Entsorgungsbetrieben oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Importado de WESTIM S.p.A.
Via Roberto Bracco 42/E, 00137, Roma, Italia
Teléfono: +39 06 8720311
Mail: info@westim.it
Producido en Cina
Made in China

